



奄美だけの黒糖焼酎の魅力が満載

金丸弘美

食総研プロデューサー

素敵な人と本にであった。

鯨本あつこさん（沖縄在住）と、石原みどりさん（東京在住）共著の『くじらとくつかるの島めぐり あまみの甘み あまみの香り 奄美大島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島と黒糖焼酎をつくる全25蔵の話』（西日本出版社刊）、タイトルにある「くじら」とは、鯨本あつこさんの愛称。「くつかる」とは石原みどりさんの愛称で、奄美に飛来する渡り鳥リュウキュウアカシヨウビンの方言名からきているという。

二人は、NPO法人離島経済新聞社のメンバー。WEB版とペーパー版の『離島経済新聞』を編集・発行している。二人とも島の旅で島に魅せられ島の新聞を立ち上げたという。

彼女たちを知ったのは、東京・杉並区西荻北「旅の本屋のまど」で開かれた、黒糖焼酎の試飲と著者のトークショーに出かけたことからだった。

私の妻の両親が奄美諸島・徳之島出身。実は、家族は9年間、徳之島で暮らした経験がある。

そんなことで黒糖焼酎の蔵めぐりもしたし、親しい方から、特選の黒糖焼酎が贈られてくることもあるので、夫婦ででかけたのである。

石原さんがおしゃべりの中心で、沖縄の鯨本さんとは、パソコンでの中継というものだった。

本屋さんは満員。島めぐりをしているらしい島

ファンであふれていた。

石原さんが紹介する島の写真に、なんと徳之島の知り合いが登場した。しかもとても魅力的に紹介される。

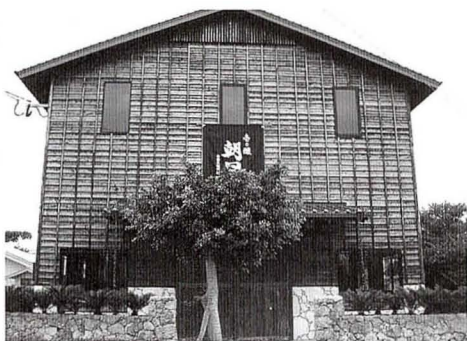
彼女たちは、奄美諸島にしかない黒糖焼酎の蔵をすべて訪ね、試飲し、作り手のキャラクター、醸造法、歴史、原料、水、風景、文化までを紹介をするという本を書き上げた。これだけ奄美諸島の黒糖焼酎をまとめたものは初めてだろう。

石原さんは、かつて奄美諸島で7年暮らし鹿児島県酒造組合奄美支部、奄美群島観光物産協会などに勤務したことがあるという。彼女が黒糖焼酎



黒糖やコマ栽培も行われている喜界島

景観にあわせた風情の朝日酒造の蔵



の歴史的背景、材料、醸造法、蔵元の歴史を調査してまとめている。彼女は北海道生まれ福島育ち。初めて訪れた奄美大島に魅せられたのだという。鯨本さんは、大分県日田市出身。家族が焼酎好きで、本人も自称呑み助。知りあいが瀬戸内海の「大崎上島」(広島県大崎上島町)に移住したことおむさかみじまから遊びに行き島の魅力に魅かれたのだという。この本で、黒糖焼酎とは、奄美諸島のみ認可されたお酒だと初めて知った。

薩摩藩(鹿児島藩)時代、醸造法がタイ、琉球経由で焼酎の技法が伝わったという。しかし、当時は、サトウキビは、藩の重要な経済作物で専売であったことから自由に扱えなかった。そこで島の人は、ソテツ、栗、しいのみなどで焼酎をつくったという。

明治時代、沖縄から泡盛の醸造が持ち込まれた。新政府から酒造は免許制になる。太平洋戦争後、奄美諸島は米軍の統治下におかれる。その頃泡盛をつくる米が不足し、逆に黒糖が余る状況が生まれた。米の代わりに黒糖を使ったお酒ができる。戦後、昭和28年(1953)に奄美諸島は本土復帰を果たす。ところが、酒税法で、黒糖を使っ

た蒸留酒は、スピリッツ酒に分類されて焼酎より3割高い課税がされたという。そこで国に陳情を行い、酒税法の特例で、一時仕込みに米麴こむぎを使用することを条件に、黒糖を使った焼酎醸造が奄美諸島だけ認可さ

れたのだという。

全国100以上の離島を巡ったという鯨本さんは、石原さんと一緒に蔵元を訪ね、彼女の視点から五感をフル回転して伝える。それも自由自在の料理、踊り、音楽、季節、鳥、昆虫、案内人のキャラクターまでが織り込まれ、それが奄美の情景までを浮かび上がらせる。

たとえば、奄美大島の富田酒造のくだり。この描写は、鯨本さんが実家で両親と10種類ほどの黒糖焼酎の飲み比べをしてみて、「うわあ。これはパンチがあるね」と、何度も手にとまった富田酒造『竜宮』のテイスティングから始まり、そして蔵訪問となる。蔵の人の話は、こうだ。

「うちは黒麹造りで、もろみは少しグレーがかっています」、「1年半以上寝かす蔵が多いんですが、うちなんかは半年から7か月で商品化して、寝かす期間が短いぶん、刺激的な酒質になるんです」。

たとえば、喜界島朝日酒造のくだり。

代表銘柄「朝日」は、沖縄産黒糖を使用。黒糖の風味を活かすため、沸騰させずに低めの温度でゆっくり黒糖を溶かしたものを仕込む。

一方で、喜界島で育てたサトウキビを喜界島で精糖した限定酒も造っている。黒糖の自社栽培は無農薬で太茎種ただけしの昔ながらの品種を栽培。風味を活かすために手刈りという。

奄美諸島25歳の黒糖焼酎が、実は、生い立ちも、醸造も、工程も、それぞれの個性をもつていて、どれも同じでない。だからこそ、味わいが豊かなものが生まれる。

本に登場する富田酒造、喜界島・朝日酒造を始め、いくつもの蔵を訪ねたが、今回の本を読んで、どんな成り立ちで醸造されるかを知った。教えられることで黒糖焼酎の飲み方面白い方、その価値を、改めて知ったのである。